

หลักสูตรซาลาเปาแพนซี จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ซาลาเปาแพนซี” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0)

ซาลาเปา (ภาษาจีน: 包子, พินอิน: baozi เปาจ้อ) เป็นอาหารจีนชนิดหนึ่งทำมาจากแป้งสาลีและยีสต์ และนำมาผ่านขบวนการนึ่ง ซาลาเปาจะมีไส้อยู่ภายในโดยอาจจะเป็นเนื้อหรือผัก ซาลาเปาที่นิยมนำมารับประทานได้แก่ ซาลาเปาไส้หมู และ ซาลาเปาไส้ครีม สำหรับอาหารที่มีลักษณะคล้ายซาลาเปา ที่ไม่มีไส้จะเรียกว่า หมั่นโถว นอกจากนี้ซาลาเปายังคงเป็นส่วนหนึ่งในชุดอาหารต้มช้ำในวัฒนธรรมจีน ซึ่งคนไทยจำนวนมากน้อยนิยมบริโภคซาลาเปา เนื่องจากซาลาเปาสามารถนำมารับประทานได้ในทุกมื้ออาหาร ซึ่งนิยมมากในมื้ออาหารเช้า “การทำซาลาเปาแพนซี” จึงเป็นอีกหนึ่งวิชาชีพที่น่าสนใจ เป็นอีกหนึ่งไอเดียอาหารที่สามารถนำมาดัดแปลงรูปแบบให้มีความแปลกใหม่ ผู้ผ่านการอบรมสามารถหยิบจับนำไปสร้างในแบรนด์ของตนเอง ส่งเสริมเกิดธุรกิจใหม่ๆ โดยการสร้างความโดดเด่นที่ไส้และรูปลักษณ์ซาลาเปา เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าให้ดึงดูดผู้บริโภคมากขึ้น ทำให้ฝึกปฏิบัติการทำซาลาเปาแบบเดิม ๆ ให้ดูมีสีสันและสนุกสนาน และส่งเสริมให้ผู้ผ่านการอบรมนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือรายได้หลักให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้เสริมหรือรายได้หลักให้กับตนเอง ได้อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
2. มีเจตคติที่ดีและมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

2. ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรซาลาเปาแฟนซี จำนวน 10 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ และเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ	1. การประกอบอาชีพซาลาเปาแฟนซี 2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำซาลาเปา	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสารประกอบการสอน/สื่อมัลติมีเดีย 3. กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนและวิทยากร	30 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำซาลาเปาแฟนซีได้อย่างเหมาะสม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำซาลาเปาแฟนซีได้	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำซาลาเปาแฟนซี 2. การทำซาลาเปาแฟนซี - ซาลาเปาไส้เค็ม - ซาลาเปาไส้หวาน	1. ให้ผู้เรียนจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และศึกษาวิธีการใช้อุปกรณ์จากวิทยากร 2. วิทยากรสาธิตการทำซาลาเปาแฟนซี 3. ผู้เรียนฝึกการทำซาลาเปาแฟนซี 4. ประเมินผลการฝึกทักษะปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง
3	โครงการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญและประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเขียนโครงการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญและประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ 2. การเขียนโครงการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสารประกอบการสอนเรื่องการเขียนโครงการ 3. ผู้เรียนเขียนโครงการประกอบอาชีพในลักษณะกลุ่ม 4. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	30 นาที	1 ชั่วโมง

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา ประชาชนชาวบ้าน
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยการสอบถาม การทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและประเมินผลก่อนจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-